REX

Electrolux

FRIGORIFERO CONGELATORE

QUATTROPORTE

FI 5004 NFA

Questo libretto è stampato su carta ecologica a salvaguardia dell'ambiente

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Istruzioni per l'installazione e l'uso

2223 214-04

PER L'UTENTE

⚠ Avvertenze

Queste sono avvertenze di sicurezza. La preghiamo quindi di leggerle attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

Consigliamo di conservare questo libretto per future consultazioni e di fornirlo all'eventuale futuro proprietario.

Uso domestico

- I frigoriferi e/o congelatori domestici sono destinati unicamente alla conservazione e/o congelazione degli alimenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte e per uso domestico, secondo le istruzioni contenute nel presente libretto.
- Controllare prima dell'installazione che l'apparecchiatura non sia danneggiata. In caso di danno chiamare il rivenditore.
- Mai riparare l'apparecchiatura da soli. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino ed esigere solo ricambi originali.
- Non introdurre apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchiatura (ad es. gelatiera).
- Dopo l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non si trovi sotto l'apparecchiatura.

Sicurezza bambini

- I componenti dell'imballaggio (es. sacchi,pellicole, polistirolo) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento!
- In caso di smaltimento dell'apparecchiatura tagliare il cavo di alimentazione e rendere la chiusura porta inservibile, in modo che i bambini non possano rimanere chiusi nell'apparecchiatura.

Guida all'uso del libretto istruzioni

I seguenti simboli guideranno nella lettura del libretto:

⚠ Informazioni legate alla sicurezza nell'uso dell'apparecchiatura

ⓘ Consigli per l'uso corretto dell'apparecchiatura e per ottenerne le migliori prestazioni.

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

Smaltimento

Materiali di imballaggio

- I materiali contrassegnati dal simbolo ♺ sono riciclabili.

  >PE<=politilene

  >PS<=polistirolo

  >PP<=polipropilene

Tutti i materiali d'imballaggio sono reciclabili. Informazioni sui centri di raccolta vengono forniti dall'autorità comunale.

Smaltimento di apparecchi vecchi

Il simbolo 🗑 sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Protezione dell'ambiente

Questa apparecchiatura non contiene, nel circuito refrigerante e nell'isolamento, gas refrigeranti nocivi per l'ozono. L'apparecchiatura non deve essere smaltita con rifiuti urbani e rottami. Deve essere evitato il danneggiamento del circuito refrigerante, soprattutto nella parte posteriore vicino al condensatore grigliato. Informazioni sui centri di raccolta vengono forniti dall'autorità comunale.

Pesce

Il pesce da congelare (attenzione: deve essere sicuramente fresco) va **preparato** come se si dovesse cucinare, cioe' deve essere sventrato e squamato e vanno tolte la testa, la coda e le pinne. I pesci di grossa taglia possono essere divisi in filetti.
Il **confezionamento** va fatto avvolgendo ciascun pesce o filetto in fogli di politene o di alluminio. Si possono mettere anche diversi pesci o filetti in un solo sacchetto di politene ben chiuso, avendo pero' cura di separare ogni pesce o filetto dagli altri.

Lo **scongelamento** non e' necessario per i pesci piccoli ed i filetti, i quali possono essere posti direttamente nel luogo di cottura (padella, ecc) . Il tempo per la cottura e' in questo caso piu' lungo di circa 1/4 di quello normalmente necessario. I pesci di grossa taglia, invece, richiedono lo scongelamento in frigorifero per un tempo da 12 a 24 ore, prima di essere cucinati.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Carpa, luccio rombo, salmone sgombro, tinca, triglia, trota	fino a 2 mesi	Squamare, sviscerare, togliere la testa, lavare, asciugare	in fogli di politene o di alluminio
Orata Sogliola	fino a 3 mesi	squamare/spellare, sviscerare, toglierela testa, lavare. Immergere in acqua fredda salata per 30 secondi e poi asciugare	in fogli di politene o di alluminio

Crostacei e molluschi

Aragoste e granchi - Per la migliore conservazione **(durata fino a 3 mesi)** vanno cotti 10-15 minuti in acqua bollente non salata e quindi raffreddati rapidamente; la polpa va estratta dalla carcassa e congelata in sacchetti o fogli di politene ben chiusi. Le aragoste possono anche essere congelate intere. In questo caso vanno immerse 5 minuti circa in acqua bollente non salata (il crostaceo assume cosi' un bel colore rosso-arancio) e quindi raffreddate rapidamente e avvolte in politene per la congelazione.

Gamberi, scampi, ecc. - Si conservano crudi, dopo averli puliti togliendo la testa e le zampe (il guscio va invece tolto dopo lo scongelamento). Congelati avvolti in fogli o contenuti in sacchetti di politene, **si conservano per 3 mesi.**

Molluschi (ostriche, cozze, telline, vongole, ecc.)

Dopo l'usuale "spurga" (eliminazione di granelli di sabbia e di altre impurita') mediante immersione in acqua fredda salata i molluschi vanno tolti dalla conchiglia (da crudi o dopo scottati), avendo cura di conservare il liquido contenuto. Posti in un contenitore di alluminio o di vetro, i molluschi vanno coperti con il loro liquido filtrato e con acqua salata. Il contenitore va quindi chiuso, avendo cura di lasciare lo spazio necessario per l'espansione del contenuto.

La durata di conservazione e' di 3 mesi.

Pane e pasticceria

Pane - Si conserva molto bene avvolto ermeticamente in fogli di politene. Lo scongelamento puo' essere fatto o a temperatura ambiente o riscaldandolo in forno. In questo secondo modo i pani di piccola pezzatura risultano anche piu' croccanti. la durata di conservazione e' **fino a 6 mesi.**

Torte e pasticcini - Tutti i tipi di torte e pasticcini (escluse le torte di crema e i dolci contenenti troppo grasso, come frittelle, ecc.) possono essere proficuamente conservati mediante la congelazione. Il dolce va preparato secondo la normale ricetta, tenendo presente solo queste precauzioni:

- la ricopertura con uova montate a neve o crema e la farcitura con crema vanno fatte dopo lo scongelamento;
- per le crostate di frutta, pennellare la pasta con burro fuso prima di stendervi la frutta (questa operazione evita l'assorbimento da parte della pasta dell'umidita' della frutta).

E' opportuno che l'impacchettamento (in fogli di alluminio o di politene) venga fatto dopo che il dolce e' stato ben raffreddato. Lo scongelamento puo' essere fatto a temperatura ambiente, dopo aver tolto l'involucro, oppure direttamente nel forno. La durata di conservazione e' **fino a 6 mesi.**

Burro, formaggio e uova

Il burro ed il formaggio possono essere congelati ponendoli in sacchetti di politene con il loro impacchettamento originario. Il tempo di conservazione per il burro e' **fino a 6 mesi,** mentre il tempo di conservazione del formaggio e' **fino a 4 mesi se tenero e fino a 6 mesi se consistente** (grana, stravecchio, ecc). Lo scongelamento del burro e del formaggio deve essere fatto ponendoli in frigorifero.

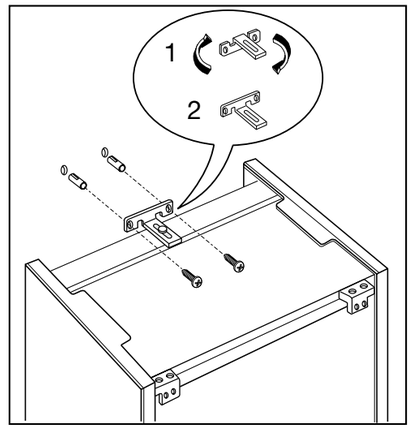
Le uova non si possono pero' congelare intere. Si rompono in scodelline o vasetti (tipo yogurt, gelato, ecc) si fanno congelare e poi si mettono in sacchetti. Se vengono utilizzati per dolci e frittate, possono essere frullate con l'aggiunta di zucchero o sale. **La durata e' di 3 mesi.**

Carciofi	fino a 12 mesi	togliere le foglie esterne e pulire il gambo	6 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene
Fagioli	fino a 12 mesi	togliere il guscio	3 minuti	in sacchetti di politene
Fagiolini	fino a 12 mesi	togliere le parti terminali e lavare	4 minuti	in sacchetti di politene
Funghi	fino a 12 mesi	togliere il gambo pulire e tagliare a pezzi	2 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene
Melanzane	fino a 12 mesi	togliere il gambo e tagliare a fette per prevenire la scoloritura	4 minuti. Mettere in acqua salata prima della scottatura	in sacchetti di politene
Peperoni (*)	fino a 12 mesi	togliere i gambi, lavare tagliare a fette, togliere i semi	non scottare	in sacchetti di politene
Piselli	fino a 12 mesi	sgranare e congelare subito disponendoli in un unico strato, quindi impacchettare	non scottare	in sacchetti di politene
Pomodori (*)	fino a 12 mesi	lavare e congelare senza impacchettare	non scottare	in sacchetti di politene
Prezzemolo e basilico	fino a 8 mesi	lavare e togliere i gambi Non occorre tritare. Quando si toglie ancora congelato, e' secco e fragile; si sbriciola da se'	non scottare	in sacchetti di politene
Spinaci	fino a 12 mesi	togliere le foglie esterne, lavare in acqua salata	2 minuti	in sacchetti di politene
Verdure pronte per minestrone (sedano, carote, bietole, patate, porro, ecc.)	fino a 12 mesi	lavare e tagliare a pezzetti dividere in porzioni	riesce benissimo senza scottare le verdura. In questo caso non si mettono le patate che diventerebbero nere	in sacchetti di politene

(*) In questi casi la congelazione e' consigliata solo se si intende consumare il prodotto cotto .

AVVERTENZE IMPORTANTI

Alloggiamento dell'apparecchio



- Inserire l'apparecchio nel vano di destinazione.
- Ruotare la squadretta di 180° per ottenere l'esatta posizione (2).
  La posizione iniziale (1) e' quella di spedizione.
- Fissarlo al muro con l'apposita squadretta.

Indice

Per l'utente 2
Avvertenze 2
Smaltimento 2
Protezione dell'ambiente 2
Avvertenze importanti 3
alloggiamento dell'apparecchio 3
Prima della messa in funzione 4
Pulizia delle parti interne 4
Uso del vano congelatore 4
Pannello comandi 4
Regolazione della temperatura 5
Congelazione dei cibi freschi 5
Conservazione dei cibi surgelati 5
Scongelazione 5
Cubetti di ghiaccio 5
Scomparto congelatore 6
Consigli utili per la congelazione 6
Uso del vano frigorifero 7
Pannello di controllo 7
Regolazione della temperatura 8
Ricircolo dell'aria 8
Scomparto frigorifero 8
Manutenzione 9
Pulizia interna 9
Sbrinamento del frigorifero 9
Sostituzione delle lampade 9
Se qualcosa non va 10
Dati tecnici 10
Centri Assistenza 10
Per l'installatore 11
Avvertenze 11
Installazione 11
Collegamento elettrico 11
Posizionamento 11
Istruzioni per l'incasso integrale 12
Regolazione dell'altezza 12
Montaggio dei pannelli laterali 12
Montaggio delle antine 13
Alloggiamento dell'apparecchio 14
Applicazione dello zoccolo 15

Prima della messa in funzione

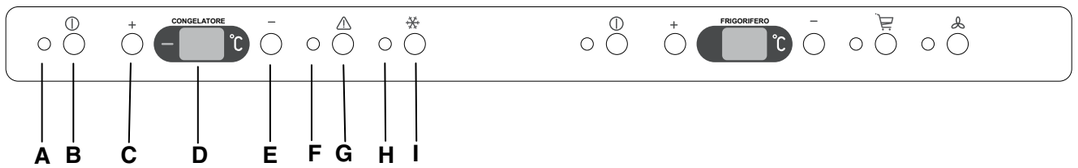
Pulizia delle parti interne

Prima dell'uso e del collegamento elettrico pulire tutte le parti interne con acqua tiepida e sapone neutro allo scopo di togliere il caratteristico odore di nuovo indi asciugare accuratamente.

⚠ **Non usare detersivi nè polveri abrasive che sono dannose alle finiture.**

USO

Pannello comandi



A - Lampada spia ACCESO/SPENTO
B - Tasto ACCESO/SPENTO del vano congelatore
C - Tasto per la regolazione della temperatura (più calda)
D - Indicatore della temperatura del congelatore
E - Tasto per la regolazione della temperatura (più fredda)
F - Lampada spia d'allarme
G - Tasto disattivazione allarme
H - Lampada spia Frostmatic
I - Tasto della funzione Frostmatic

Vano congelatore

A. Lampada spia ACCESO/SPENTO

B. Tasto ACCESO/SPENTO

ACCESO: Premere il tasto (B). La lampada spia (A) si accende.

SPENTO: Tenere premuto il tasto (B) fin a quando la lampada spia (A) e l'indicatore di temperatura si spengono.

C - E. Tasti regolazione della temperatura

La temperatura può essere impostata fra -15°C e -24°C.

Premendo il tasto (C o E), la temperatura impostata appare lampeggiante sull'indicatore (D). La modifica della temperatura impostata é possibile solo con l'indicatore lampeggiante. Per impostare una temperatura più calda premere il tasto (C), per impostare una temperatura più fredda premere il tasto (E). L'indicatore visualizza ancora per alcuni secondi la temperatura appena selezionata e poi riprende ad indicare la temperatura interna del vano.

La temperatura programmata sarà raggiunta entro le 24 h.

⚠ **Attenzione!**

Durante il periodo di stabilizzazione nella prima messa in funzione la temperatura visualizzata può non corrispondere alla temperatura impostata.

D. Indicatore della temperatura

Durante il funzionamento normale viene visualizzata la temperatura del vano congelatore.

⚠ **Attenzione!**

E' normale avere una differenza tra la temperatura visualizzata e quella impostata. In particolare quando:

- é stata recentemente modificata la temperatura impostata
- la porta é stata a lungo aperta
- sono stati introdotti degli alimenti caldi.

F. Lampada spia d'allarme

Fragole	fino a 12 mesi	lavare, togliere il picciolo coprire di zucchero	far gelare disposte su un vassoio in uno strato solo se cosparse di zucchero. Impacchettare gelate in sacchetti di politene
Melone	fino a 12 mesi	sbucciare, tagliare a fette, togliere i semi, coprire di sciroppo al 30% e succo di limone	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Pesche	fino a 12 mesi	pelare e tagliare a pezzi, coprire di sciroppo al 50% e succo di limone Per pesche a buccia dura, scottare un attimo in acqua calda e sbucciare	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Succo di agrumi	fino a 12 mesi	spremere e togliere i semi aggiungere zucchero a piacere	in vasi di vetro o nella vaschetta del ghiaccio
Susine	fino a 12 mesi	lavare, tagliare a meta' e snocciolare coprire con sciroppo al 50% oppure zucchero	se coperte di zucchero, in sacchetti di politene; se sciroppata in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Uva	fino a 12 mesi	separare gli acini dal graspo, lavare e asciugare, coprire di sciroppo al 30%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Mirtilli, more, ribes, uva spina lamponi	fino a 12 mesi	pulire, levare i piccioli cospargere di zucchero	in vasi di vetro o contenitori di alluminio

Verdura

La buona qualita' e la maggiore freschezza possibile sono condizioni necessarie per una buona e lunga conservazione della verdura mediante congelazione.

La preparazione della verdura prevede generalmente, oltre alla normale accurata pulizia, la scottatura in acqua bollente. Questa operazione , necessaria per la buona conservazione, va fatta portando all'ebollizione l'acqua contenuta in un recipiente abbastanza capace ed immergendovi uno scolino contenente la verdura da scottare. Il tempo di scottatura indicato nella tabella seguente deve essere contato a partire dal momento in cui l'acqua ritorna all'ebollizione.

Dopo essere stata **raffreddata** (se scottata) ed asciugata, la verdura va **impacchettata** in sacchetti di politene, avendo cura di far uscire per quanto possibile l'aria e di chiudere il sacchetto con un elastico o con nastro adesivo. Non e' necessario lo **scongelamento** per quella verdura che deve essere cotta prima di essere servita per il consumo: puo' essere immersa **direttamente** in poca acqua bollente e salata.

Per quelle verdure che sono state scottate prima della congelazione, il tempo di cottura e' di solito inferiore di circa 1/3 a quello normalmente richiesto.

Lo scongelamento della verdura che va consumata cruda (cetrioli, ecc.) puo' essere fatto in frigorifero o anche a temperatura ambiente.

Da tener presente, infine, che la verdura da consumare cotta puo' essere congelata anche dopo la cottura (vedi il capitolo precedente "cibi cotti").

Prodotto	**Durata della conservazione**	**Preparazione**	**Tempo di scottatura**	**Confezione**
Asparagi	fino a 12 mesi	pulire, togliere la parte fibrosa e lavare	2-4 minuti	in sacchetti di politene
Cavoli e cavolfiori	fino a 6 mesi	pulire e tagliare a pezzi	2-4 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene

Frattaglie	fino a 3 mesi	lavare bene in acqua fredda asciugare	in sacchetti di politene
Selvaggina			
Anatra selvatica Fagiano Pernice / Quaglia	fino a 8 mesi	spennare, sventrare, togliere la testa e le zampe, tagliare a pezzi lavare, asciugare, far frollare	in fogli di politene o di alluminio
Beccaccia	fino a 8 mesi	generalmente non si sventra ma va spennata e si tolgono la testa e le zampe. Va poi frollata.	in fogli di politene o di alluminio
Lepre	fino a 6 mesi	Spellare, sventrare, togliere la testa e le zampe, lavare ed asciugare. E' consigliabile tagliarla a pezzi. Far frollare per 48 ore in luogo fresco.	in fogli di politene o di alluminio

Frutta

Congelare frutta fresca e completamente matura. Per una lunga e buona conservazione e per lasciare inalterato il colore, e' necessario impacchettare la maggior parte della frutta ricoperta di zucchero e di sciroppo. La scelta dell'uno o dell'altro sistema dipende dall'uso che se ne sara' dopo lo scongelamento.

Lo **zucchero** e' consigliabile sia per la frutta che deve essere cotta o usata per torte, che per quella da consumare cruda. La quantita' di zucchero da usare per la conservazione e' di circa 250 grammi per ogni chilogramma di frutta.

Lo **sciroppo** puo' essere usato per la frutta che deve essere servita cruda; si prepara portando alla ebollizione dell'acqua nella quale si versi dello zucchero, mescolando il tutto fino a quando non si sia completamente disciolto.

La frutta mantiene inalterato il colore se si immerge nel succo di limone prima di ricoprirla di zucchero o se si aggiunge succo di limone allo sciroppo.

Per il **confezionamento** si consiglia l'uso di sacchetti di politene per la frutta con la polpa dura, mentre per la frutta a polpa tenera e per quella ricoperta di sciroppo si consiglia l'impiego di contenitori di alluminio o di vasi di vetro. In questo caso non si deve riempire completamente il contenitore, per permettere l'espansione del contenuto. Il contenitore o il vaso va poi sigillato con un foglio di politene. Per facilitare l'assorbimento dello zucchero da parte della frutta e' consigliabile porre i sacchetti o i contenitori cosi' confezionati in frigorifero, per circa 1 ora, prima di introdurli nel congelatore.

Prodotto	**Durata della conservazione**	**Preparazione**	**Confezione**
Albicocche	fino a 12 mesi	lavare, togliere il nocciolo, tagliare a pezzi, coprire con sciroppo al 40% e succo di limone	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Ananas	fino a 12 mesi	sbucciare e tagliare a fette coprire con sciroppo al 50%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Arance Pompelmi	fino a 12 mesi	sbucciare e tagliare a fette coprire con sciroppo al 30%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Ciliegie (varieta' piu' comuni)	fino a 12 mesi	lavare e lasciare intera o snocciolare coprire di zucchero o di sciroppo al 30%. Snocciolare sempre se si prevede una lunga conservazione	se coperta di zucchero in saccchetti di politene; se sciroppata, in vasi di vetro o contenitori di alluminio

G. Tasto disattivazione allarme

Un aumento anomalo della temperatura del vano congelatore (es. mancanza di energia elettrica) viene indicato dal lampeggio della lampada spia (F) e da un segnalatore acustico.

Al ripristino delle condizioni normali il segnalatore acustico si spegne mentre continua a lampeggiare la lampada spia d'allarme.

Premendo il tasto d'allarme (G) appare sull'indicatore (D) per alcuni secondi la temperatura più calda raggiunta nel vano.

H. Lampada spia Frostmatic
I. Tasto funzione Frostmatic

Per congelare alimenti freschi é necessario attivare la funzione Frostmatic. Premere il tasto (I).La lampada spia (H) si accende. Quando viene azionato questo tasto appare sul dispay la scritta SP.

Se si vuole interrompere la funzione della congelazione rapida, premere nuovamente il tasto (I), altrimenti la funzione si spegne automaticamente. La lampada spia (H) si spegne.

Attenzione!

Quando usare la funzione Frostmatic:

circa. 6 ore prima	Introduzione di piccole quantità di cibi freschi (circa 5 kg)
circa. 24 ore prima	Introduzione della quantità massima di cibi freschi (vedi targa matricola)
non serve	Introduzione di cibi surgelati
non serve	Introduzione di piccoli quantità di cibi freschi giornalieri fino a 2 kg

Messa in servizio e regolazione della temperatura

- Inserire la spina nella presa di corrente. Premere il tasto (B). Il vano congelatore é in funzione.
  Il vano congelatore é impostato sulla temperatura -18°C. Questa temperatura viene raggiunta dopo qualche ora.
- Appena acceso il vano frigorifero appare sull'indicatore (D) la temperatura corrente nel vano congelatore., la lampada spia d'allarme (F) lampeggia e si attiva il segnalatore acustico.
- Premere il tasto d'allarme (G)
- Il segnalatore acustico si spegne, mentre continua a lampeggiare la lampada spia d'allarme (F) fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Congelazione dei cibi freschi

Lo scomparto ✱✱✱✱ è adatto alla congelazione di cibi freschi e alla conservazione a lungo termine di cibi congelati e surgelati.

Per la congelazione dei cibi freschi azionare la funzione Frostmatic almeno 24 ore prima .

Porre i cibi da congelare nello scomparto superiore in quanto é il punto più freddo.

Conservazione dei cibi surgelati

Al momento della messa in funzione o dopo un periodo di inattività, introdurre gli alimenti nell'apparecchio dopo averlo fatto funzionare per almeno due ore nella funzione Frostmatic, quindi disinserire la funzione .

⚠ Importante

In caso di scongelamento per cause accidentali, ad esempio per mancanza di corrente, se il periodo dell'interruzione é superiore al valore riportato nella tabella dei dati tecnici sotto la voce "tempo di risalita" sarà necessario consumare i cibi entro breve o cucinarli subito e ricongelarli (una volta raffreddati).

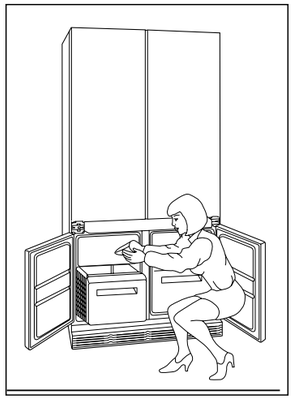
Scongelazione

Gli alimenti surgelati o congelati, prima di essere usati, possono essere scongelati nel frigorifero o a temperatura ambiente, a seconda del tempo disponibile per l'operazione. I pezzi piccoli possono essere cucinati direttamente appena tolti dal congelatore; in questo caso, però, il tempo di cottura sarà più lungo.

Cubetti di ghiaccio

Il frigorifero è equipaggiato con una o più vaschette per la formazione dei cubetti di ghiaccio. Dette vaschette vanno riempite di acqua potabile e riposte nello scomparto congelatore. Si raccomanda di non usare utensili metallici per staccare le vaschette.

Scomparto congelatore



- Se il congelamento degli alimenti è fatto immediatamente dopo l'installazione o una prolungata interruzione, premere il pulsante (I) e far funzionare l'apparecchiatura vuota per almeno 4 ore, prima di introdurvi gli alimenti.
  Se il congelatore funziona già con degli alimenti all'interno, premere il pulsante (I) 24 ore prima dell'inizio del congelamento.
- La spia di allarme indica che la temperatura all'interno dello scomparto congelatore si e' innalzata al punto da non garantire piu' lo stato di congelazione dei cibi contenuti.
- I prodotti da congelare vanno messi nel vano di congelazione rapida per essere in seguito distribuiti nei vari cestelli, a congelamento avvenuto.
- Il potere di congelamento è di 13 kg max./24 h. Non bisogna mai superare tale quantità in una sola volta.

Consigli utili per la congelazione

- I prodotti destinati alla congelazione devono essere freschi e ben puliti.
- Ogni pacchetto introdotto deve essere proporzionato al consumo familiare, in modo da essere utilizzato in una sola volta.
- I pacchetti di piccole dimensioni permettono di ottenere una congelazione rapida e uniforme.
- Gli alimenti magri si conservano meglio e più a lungo di quelli grassi. Il sale riduce la durata di conservazione.
- Avvolgere gli alimenti in sacchetti o fogli di polietilene o alluminio per uso alimentare, facendoli aderire e chiudendoli ermeticamente.
- Incollare un'etichetta su ogni pacchetto indicando la natura del prodotto e la data di preparazione.
- Non introdurre nel congelatore alimenti caldi, bottiglie o recipienti con bibite gassate (possono esplodere).
- Non riempire completamente i recipienti muniti di coperchio.
- Non aprire le porte e non introdurre nuovi alimenti durante il processo di congelazione.
- Non mettere mai i prodotti da congelare a contatto con quelli già congelati, perché ne farebbero aumentare la temperatura.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Agnello			
Taglio grosso	fino a 12 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo	fino a 8 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Maiale / Vitello			
Taglio grosso (arrosti)	fino a 5 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo (bistecche, braciole, ecc)	fino a 4 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Manzo			
Taglio grosso (lesso, roastbeef)	fino a 12 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo (bistecche (braciole, spezzatino, ecc)	fino a 8 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Carne tritata	fino a 2 mesi	congelare solo se tritata da poco	impacchettare in contenitori di alluminio e sigillare con fogli di politene
Frattaglie	fino a 3 mesi	pulire e togliere il grasso	in sacchetti di politene o contenitori di alluminio
Salsicce	fino a 12 mesi	meglio se poco grasse	in fogli di politene o di alluminio

Animali da cortile e selvaggina

Per una buona conservazione, gli animali da cortile devono essere **preparati** come se dovessero essere cucinati direttamente.

L'animale va quindi fatto dissanguare bene dopo la macellazione e quindi spennato (o spellato), sventrato e pulito togliendo la testa e le zampe.

Tutte le frattaglie devono essere tolte, cosi' come il grasso in eccesso, che tende ad abbreviare i tempi di conservazione.

L'animale, ben lavato ed asciugato, volendo, puo' essere tagliato a pezzi.

A proposito della preparazione, e' importante ricordare che non e' bene mettere il ripieno nell'animale prima della congelazione, perche' questo porterebbe all'allungamento del tempo necessario per la congelazione e ne preghiudicherebbe i risultati.

Per **l'impacchettamento,** sia che si conservi l'animale intero sia che lo si conservi a pezzi, si possono impiegare fogli di politene o fogli di alluminio. In ogni caso, ogni pezzo deve essere avvolto separatamente dagli altri.

Lo **scongelamento** deve essere fatto ponendo gli animali congelati in frigorifero per alcune ore. I pezzi piccoli, tuttavia, possono essere cucinati direttamente ancora congelati.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Animali da cortile			
Anatra		spennare, sventrare, togliere	in fogli di politene
Coniglio	fino a 6 mesi	la testa e le zampe, tagliare a pezzi	o di alluminio
Oca / Tacchino		lavare, asciugare, far frollare	
Pollo	fino a 12 mesi	spennare, sventrare, togliere la testa e le zampe, tagliare a pezzi lavare, asciugare, far frollare	in fogli di politene o di alluminio

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione	Scongelamento
Hamburger Involtini di carne Selvaggina in salmi’	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Ossobuco	fino a 1 mese	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Carne in umido Gulasch/Spezzatino Stracotti	fino a 3 mesi	cuocere non completamente condire con poche spezie	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco aggiungere spezie
Pesce bollito	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in sacchetti di politene o contenitori di alluminio	immergere in acqua calda
Pesce al forno	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Peperoni, Melanzane Zucchine, Ripieni di carne	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Fagiolini lessi	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in sacchetti di politene	a bagnomaria
Fagiolini, Funghi trifolati, Peperonata, Melanzane al funghetto,	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Pomodori al gratin	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco
Spinaci lessi	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in sacchetti di politene	direttamente in forno
Torte, schiacciate pizze	fino a 6 mesi	cuocere completamente	in fogli di alluminio	direttamente in forno
Sandwiches	fino a 6 mesi	non mettere maionese ne’ succo di limone	in fogli di alluminio	a temperatura ambiente
Macedonia di frutta fresca	fino a 3 mesi	non usare frutta gia’ congelata	in contenitori di alluminio	a temperatura ambiente

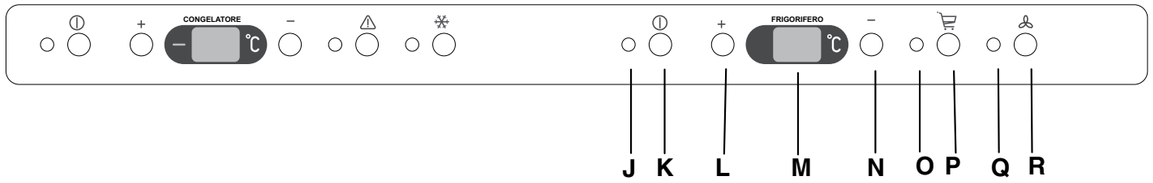
N.B.la durata in conservazione dei piatti cotti e’ piu’ breve se si usa come condimento pancetta o lardo.

Carne fresca

Prima di essere congelata, la carne deve essere suddivisa nelle quantita’ previste per l’uso. Puo’ essere conservata con o senza l’osso, anche se e’ consigliabile disossarla per evitare un inutile ingombro dello spazio nel congelatore. Le parti grasse in eccesso vanno tolte perche’ tengono a diminuire i tempi di conservazione.
Ogni pezzo deve essere avvolto in fogli di alluminio o politene, avendo cura di togliere l’aria. Le bistecche e le fettine possono essere conservate sovrapponendo il numero di 3 o 4, ma separando l’una dall’altra con un foglio di alluminio o sigillandole tutte in un sacchetto di politene.
E’ consigliabile comunque non congelare volumi troppo grossi di carne, perche’ all’interno del pezzo la congelazione avverrebbe in modo troppo lento.
I pezzi sottili di carne possono essere cucinati direttamente senza scongelarli, mentre i pezzi piu’ voluminosi e’ bene scongelarli ponendoli in frigorifero per circa 12 ore.

Vano frigorifero

Pannello di controllo



J. Lampada spia ACCESO/SPENTO
K Tasto ACCESO/SPENTO del vano frigorifero
L Tasti per la regolazione della temperatura del frigorifero (più calda)
M Indicatore della temperatura del frigorifero
N Tasti per la regolazione della temperatura del frigorifero (più fredda)
O Lampada spia Coolmatic
P Tasto della funzione Coolmatic
Q Lampada spia DAC
R Tasto della funzione DAC

J. Lampada spia ACCESO/SPENTO

K. Tasto ACCESO/SPENTO

ACCESO: Premere il tasto (K). La lampada spia (J) si accende.

SPENTO: Tenere premuto il tasto (K) fin a quando la lampada spia (J) e l’indicatore di temperatura si spengono.

L - N. Tasti regolazione della temperatura

La temperatura può essere impostata fra +2°C e +8°C.

Premendo il tasto (L o N), la temperatura impostata appare lampeggiante sull’indicatore (M). La modifica della temperatura impostata é possibile solo con l’indicatore lampeggiante. Per impostare una temperatura più calda premere il tasto (L), per impostare una temperatura più fredda premere il tasto (N). L’indicatore visualizza ancora per alcuni secondi la temperatura appena selezionata e poi riprende ad indicare la temperatura interna del vano.

La temperatura programmata sarà raggiunta entro le 24 h.

⚠ Attenzione!

Durante il periodo di stabilizzazione nella prima messa in funzione la temperatura visualizzata può non corrispondere alla temperatura impostata. Durante questo periodo é possibile che la temperatura visualizzata sia inferiore alla temperatura impostata.

M. Indicatore della temperatura

Durante il funzionamento normale viene visualizzata la temperatura media del vano frigorifero.

⚠ Attenzione!

E’ normale avere una differenza tra la temperatura visualizzata e quella impostata. In particolare quando:

- é stata recentemente modificata la temperatura impostata
- la porta é stata a lungo aperta
- sono stati introdotti degli alimenti caldi.

O. Lampada spia Coolmatic

P. Tasto funzione Coolmatic

Con la funzione Coolmatic si imposta il frigorifero sulla massima prestazione. E’ consigliato quando si l’introducono grandi quantità d’alimenti.

Premere il tasto della funzione Coolmatic (P). La lampada spia Coolmatic (O) si accende. La temperatura interna scende fino a +2°C.

Dopo circa 6 ore la funzione Coolmatic si disattiva automaticamente.

Quando e’ in funzione il tasto Coolmatic entra in azione anche il dispositivo DAC .

Q. Lampada spia DAC

La lampada spia (Q) e’ accesa quando il tasto DAC (R) e’ premuto.

R. Tasto funzione DAC

Premere il tasto DAC (R) , la lampada spia (Q) corrispondente si illumina .

Messa in servizio e regolazione della temperatura

Inserire la spina nella presa di corrente. Premere il tasto (K). Il vano frigorifero é in funzione.

Il vano frigorifero é impostato sulla temperatura +5°C. Questa temperatura viene raggiunta dopo qualche ora.

Ricircolo dell'aria

Il vano frigorifero é dotato di una speciale ventola D.A.C. (Dynamic Air Cooling) che viene attivata agendo sull'interruttore (R - vedi fig. pannello comandi), la spia verde (fig. 1) accesa significa che la ventola é in funzione.

Si consiglia l'uso della ventola (D.A.C.) quando la temperatura ambiente supera i 25° C.

Questo dispositivo consente un raffreddamento veloce dei cibi e una migliore uniformità della temperatura all'interno del vano.

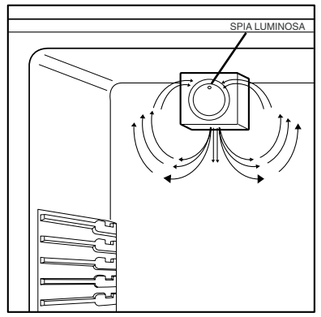
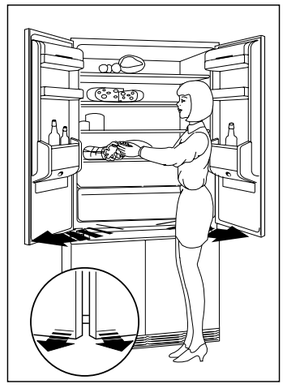


Fig. 1

Scomparto frigorifero

E' consigliabile, per una corretta apertura e chiusura delle porte del frigorifero, agire contemporaneamente sulle due porte (come indicato in figura).



- Non introdurre nel frigorifero bevande o alimenti caldi, ma lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.
- Coprire gli alimenti, in particolare quelli con odori pronunciati o aromatici.
- Disporre gli alimenti in modo che l'aria possa circolare liberamente.

La temperatura impostata può essere modificata per compensare la variazione della temperatura interna dovuta a:

- Frequenza di apertura delle porte
- Differenza di temperatura ambiente
- Quantità di alimenti conservati

Per un migliore utilizzo dello spazio, i ripiani anteriori possono essere sovrapposti su quelli posteriori.

Per ottenere lo sbrinamento automatico del frigorifero, il compressore deve fermarsi di tanto in tanto. Se la parte inferiore del compartimento dovesse ricoprirsi di troppa brina premere il pulsante (L) finche' il compressore non inizia a fermarsi periodicamente.

La condizione ottimale perche' la congelazione salvi tutte le qualita' dell'alimento e' che sia rapida, totale, profonda. Per questo e' meglio disporre le confezioni da congelare a contatto con le superfici raffreddanti, evitando di collocarle a contatto stretto di altri alimenti congelati, a cui cedono calore.

Come scongelare

Lo scongelamento puo' essere effettuato in diversi modi: a temperatura ambiente o in frigorifero, oppure direttamente in cottura.

Ricorda:

- E' consigliabile scongelare carne, pesce e frutta in frigorifero.
- Non e' necessario lo scongelamento per carne e pesce che richiedono una cottura lenta, e per piatti pronti che possono essere cotti e riscaldati nel forno.

Cibi cotti

Non esiste limitazione al numero e al genere di cibi cotti che possono essere congelati. Si va infatti dal pane alle salse, dagli arrosti alle verdure, per arrivare fino ai piatti piu' raffinati. Occorre tuttavia tener conto di alcune avvertenze per la **preparazione** dei piatti da congelare:

Tempo di cottura

Per i cibi da conservare cotti, il tempo di cottura deve essere ridotto rispetto a quello normalmente previsto, in quanto la cottura sara' completata durante la scongelazione, prima di essere serviti in tavola.

Sale, spezie, salse

E' consigliabile impiegarne quantita' non abbondanti durante la preparazione; potranno essere aggiunti a piacere durante la preparazione successiva allo scongelamento.

Guarnizioni

Le guarnizioni con maionese, sottoaceti, fettine di limone, ecc. devono essere aggiunte dopo lo scongelamento dei piatti, prima che questi vengano serviti per il consumo.

Pasta e riso

E' sconsigliabile congelare la pasta o il riso insieme al brodo di carne o nel minestrone di verdure, perche' essi tendono a perdere consistenza, se congelati insieme ai liquidi. Aggiungerli dopo lo scongelamento del brodo o del minestrone e cuocerli normalmente . Prima del confezionamento, i piatti preparati devono essere raffreddati e opportunemente suddivisi in quantita' utilizzabili per un pasto, e quindi posti in contenitori di alluminio o di vetro. Si deve aver cura di non riempire i contenitori fino all'orlo (il contenuto aumenta di volume durante la congelazione) e di proteggere gli alimenti dall'aria con fogli di politene o di alluminio. Per lo scongelamento e la successiva preparazione, vedere le osservazioni riportate nella tabella.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione	Scongelamento
Ragu' di carne	fino a 3 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco o a bagnomaria
Salsa di pomodoro	fino a 3 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco o a bagnomaria
Brodo di carne	fino a 3 mesi	meglio se ristretto	in contenitori di alluminio o vasi di vetro	direttamente sul fuoco
Minestrone di verdura	fino a 3 mesi	conservare senza pasta	in contenitori di alluminio o vasi di vetro	direttamente sul fuoco
Pasticcio di lasagne	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Arrosto di maiale	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco
Arrosto di manzo Arrosto di vitello	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco

Manuale per la congelazione domestica

Cosa e’ la congelazione

Fin dai tempi piu’ remoti l’uomo ha cercato di conservare gli alimenti di cui aveva bisogno per il suo sostentamento. Le tecniche di conservazione a lungo termine (affumicatura, cottura, essiccatura)apportavano pero’ agli alimenti una certa alterazione del peso, nell’aspetto, nel sapore originali e, cosa piu’ grave, li indebolivano dal punto di vista nutritivo specialmente per quanto riguarda il contenuto di vitamine. Questo aspetto negativo ha trovato una soluzione nel piu’ moderno dei metodi di conservazione: la congelazione a bassa temperatura.
A temperature molto rigide, qualsiasi tipo di microorganismo non e’ in grado di riprodursi. Con temperature inferiori a -18°C si puo’ parlare praticamente di blocco del deterioramento dei cibi. Inoltre, l’acqua contenuta nei cibi congela con grande rapidita’ formando piccolissimi cristalli di ghiaccio che non alterano consistenza e qualita’ della maggior parte degli alimenti (tranne alcuni, come ad esempio insalata, uova e latte). Diventa cosi’ possibile congelare gli alimenti e conservarli per lunghi periodi di tempo, mantenendo un eccellente sapore e senza alcun rischio per la salute.
La scienza ha pure provato che la congelazione conferisce a determinati alimenti una migliore digeribilita’ ed assimilabilita’ di quanto non abbiano da freschi poiche’, scongelati, vengono ad essere particolarmente pronti per il processo digestivo.

Cosa congelare

Il congelatore serve per congelare e per conservare i cibi per lunghi periodi di tempo. In linea generale tutti gli alimenti possono essere congelati, sia freschi che cotti. Due sono i criteri fondamentali per la scelta dei cibi da congelare:

la stagionalita’

e’ conveniente congelare gli alimenti che sono disponibili soltanto in determinate stagioni, in modo da prolungare nel tempo la loro disponibilita’,

la disponibilta’

la congelazione conviene per piatti gastronomici raffinati o per comuni piatti pronti che richiedono un tempo di preparazione piuttosto lungo. Vi e’ ovviamente risparmio di tempo preparandone in una sola volta una conveniente quantita’, che potra’ essere conservata mediante la congelazione.

A titolo di esempio, diamo qui di seguito un elenco di diversi tipi di alimenti che possono essere conservati mediante la congelazione:

Cibi cotti

brodo di carne, minestrone di verdura, pasticcio di lasagne, ragu’ di carne, salsa di pomodoro, arrosti, umidi, pesce lesso o al forno, contorni cotti, ecc.

Cibi freschi

frutta di stagione, verdura di stagione, carne, animali da cortile e selvaggina, pesce, burro e formaggio, pane e pasticceria.

Come congelare

Il procedimento di congelazione prevede quattro operazioni: **preparazione, confezionamento, etichettatura e stivaggio.** Queste operazioni devono essere svolte secondo determinate regole, che vanno osservate correttamente per l’ottenimento dei migliori risultati. Qui di seguito diamo alcune norme generali, che valgono per qualsiasi tipo di alimento.

La preparazione

E’ certamente piu’ comodo e gradevole preparare gli alimenti nella maniera migliore e far si’ che al momento della scongelazione essi siano pronti per essere consumati direttamente o per fornire la “materia prima” alle vostre ricette.

Di conseguenza vanno eliminati tutti gli scarti e le parti inutilizzabili: ossa, pelle, lische, ecc. La carne, il pesce, la verdura e la frutta devono essere lavati e asciugati o comunque sempre ben puliti.

E’ buona regola dividere gli alimenti in porzioni consumabili in un pasto, per utilizzare al meglio la quantita’ desiderata. **Gli alimenti scongelati, infatti, non devono essere ricongelati.**

Il confezionamento

Una buona confezione delle porzioni dell’alimento da congelare e’ utile e necessaria per diverse ragioni: certi alimenti hanno bisogno di mantenere la loro umidita’, altri devono evitare il contatto con l’aria per non ossidarsi, alcuni possono trasmettere odori che impregnano gli altri cibi. Se confezioniamo accuratamente gli alimenti evitiamo questi inconvenienti.

I materiali per confezionare devono essere impermeabili all’acqua, al vapore, ai grassi, agli acidi, ma devono essere anche chimicamente “inerti”.

L’etichettatura

Utile per evidenziare la data di congelazione e il tipo di alimento, permette un piu’ accurato e sicuro controllo dei tempi di conservazione e una corretta rotazione del consumo. Con i liquidi bisogna sempre prevedere il riempimento solo all’80% del volume.

Lo stivaggio

A questo punto i nostri alimenti, ben lavati, ben confezionati ed etichettati, devono essere collocati nel vano congelatore in un modo corretto che contribuisca alla loro migliore conservazione.

MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, nonehè quelle citate nel presente capitolo, disinserire l’apparecchiatura dalla rete di alimentezione elettrica

Pulizia interna

Pulire l’interno dell’apparecchiatura e gli accessori con acqua tiepida e bicarbonato di sodio (un cucchiaio per 4 lt. di acqua). Risciacquare e asciugare accuratamente. I cassetti della zona congelatore possono essere tolti in modo da poter eseguire un lavaggio accurato. Per togliere i cassetti tirarli verso l’esterno e quando sono giunti a fine corsa sollevarli e toglierli dalle guide. Per inserirli bisogna introdurli nelle guide e tenendoli sollevati spingerli all’interno.

Sbrinamento del frigorifero

Per ottenere lo sbrinamento automatico del frigorifero, è necessario che il compressore abbia dei periodi di pausa. Se il fondo dello scomparto frigorifero è eccessivamente ricoperto di brina, impostare la temperatura su una posizione di minore freddo, fino ad avere periodi d’arresto del compressore.

Non dimenticarsi di pulire periodicamente il foro di scarico dell’acqua di sbrinamento situato all’interno dello sgocciolatoio sulla parete posteriore della cella del frigorifero. Per eseguire l’operazione utilizzare l’apposito bastoncino già inserito nel foro dello sgocciolatolo.

⚠ **Attenzione:**

Si raccomanda di non impiegare utensili metallici per asportare la brina onde evitare gravi danni all’apparecchio.

Non usare alcun dispositivo meccanico o altro mezzo artificiale per accelerare il processo di sbrinamento tranne quelli qui raccomandati.

Sostituzione delle lampade

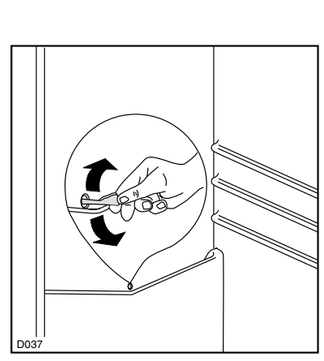
Scollegare la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la sostituzione di una delle lampadine.

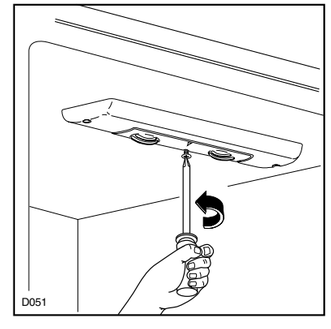
Scomparto frigorifero:

la sostituzione si effettua togliendo il pannello diffusore. Impiegare lampade da 15 W max.

⚠ **Attenzione:**

Questa apparecchiatura contiene idrocarburi nel circuito refrigerante; pertanto la manutenzione e la ricarica devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato dall’azienda.





SE QUALCOSA NON VA

Se qualcosa non funziona, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza, controllare se sono state seguite tutte le indicazioni date in questo libretto.

Se l'intera combinazione frigorifero/congelatore non funziona, provare a collegare un altro apparecchio alla stessa presa di corrente. Se neppure questo funziona, ciò significa che il fusibile dell'impianto elettrico è difettoso o che c'è un guasto all'impianto elettrico che necessita l'intervento di un elettricista qualificato.

Se sul fondo dello scomparto frigorifero si trovano tracce di acqua, il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato o coperto da qualche oggetto.

Se premendo il pulsante per avviare il regime di congelamento rapido il compressore non parte, ciò non implica necessariamente un guasto: può significare che il termostato ha appena interrotto il funzionamento del compressore; un dispositivo di sicurezza interno ritarda la messa in moto del compressore.

La stessa cosa può avvenire togliendo la spina dalla presa mentre il compressore è in funzione o si è appena fermato. Reinserendo la spina nella presa il compressore non ripartirà immediatamente.

Se la spia rossa di controllo rimane accesa premere il pulsante di congelamento rapido, non aprire la porta e avvertire immediatamente il servizio di assistenza.

Se lo scomparto congelatore non funziona, avvertire immediatamente il servizio di assistenza.

Se l'illuminazione interna non funziona, controllare che la lampadina non sia avvitata male o bruciata.

Un rendimento non ottimale può essere causato dalle aperture troppo frequenti delle porte, da una quantità eccessiva di alimenti introdotta in una sola volta o da una ventilazione insufficiente.

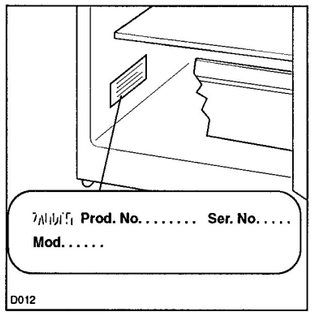
DATI TECNICI

Capacità netta in litri del frigorifero	338
Capacità netta in litri del congelatore	96
Consumo energetico in kWh/24h	1,14
Consumo energetico in kWh/annuo	416
Capacità di congelamento in kg/24h	13
Tempo di risalita da -18°C a -9°C h	14

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta matricola posizionata sul lato sinistro interno dell'apparecchiatura.

CENTRI ASSISTENZA

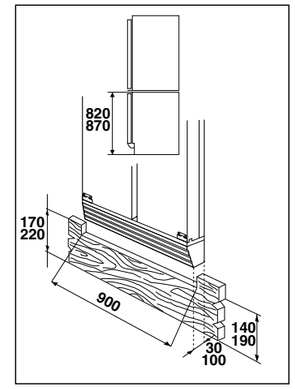
Per un sollecito intervento è importante, all'atto della chiamata, indicare il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (Mod.), il numero di prodotto (Prod. No.) e il numero di fabbricazione (Ser. No.), rilevati dal certificato di garanzia o dalla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchiatura.



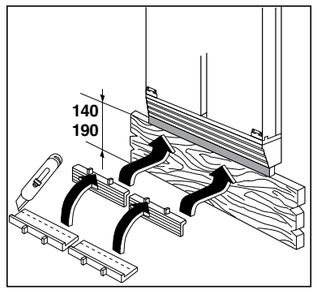
Applicazione dello zoccolo

Altezza di allineamento H= 820

- Con altezza dello zoccolo da 140 a 170 mm eseguire sullo stesso uno scarico come indicato.

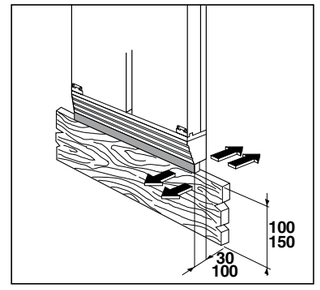


- Con zoccolo di altezza superiore a 100 ed inferiore a 140 mm tagliare il compensatore estetico in dotazione all'apparecchio e montarlo tra lo zoccolo e la griglia di aerazione, fissandolo a scatto sotto quest'ultima.
- Con zoccolo da 100 mm montare il compensatore estetico regolabile in profondità integro.

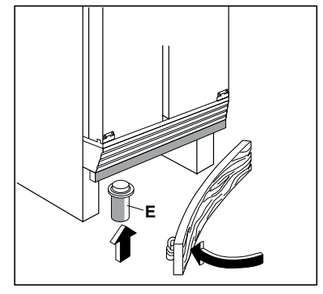


Altezza di allineamento H= 870

- Con altezza dello zoccolo da 190 a 220 mm eseguire lo scarico come indicato nella figura della pagina precedente.

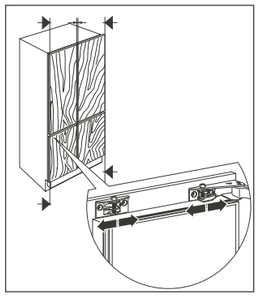


- Con zoccolo di altezza superiore a 150 ed inferiore a 190 mm tagliare il compensatore estetico in dotazione all'apparecchio e montarlo tra lo zoccolo e la griglia di aerazione (Fig. della pagina precedente).
- Con zoccolo da 150 mm montare il compensatore estetico regolabile in profondità.



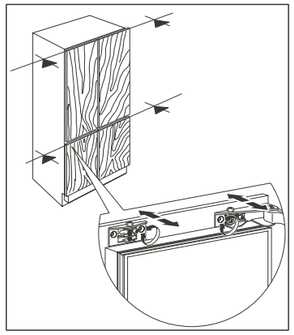
- Se l'apparecchio viene inserito nella cucina, a fine composizione inserire il piedino **E** per agganciare lo zoccolo.

- Verificare l’allineamento orizzontale delle antine ed eventualmente correggere la loro posizione traslandole lungo le asole.

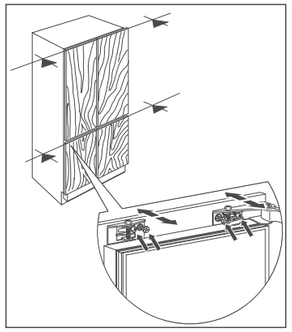


- Aprire la porta.

  Regolare la planarità tra le antine agendo sulle bussole di registro e sulla squadretta inferiore.

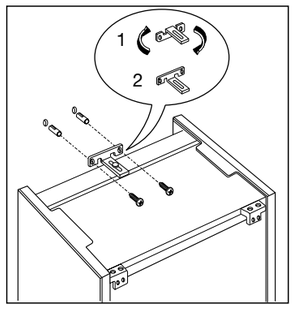


- Completato l’intero allineamento delle porte, fissare una vite di bloccaggio all’interno delle bussole (cerniera inferiore e superiore) e della squadretta inferiore. Serrare le viti all’interno delle asole.

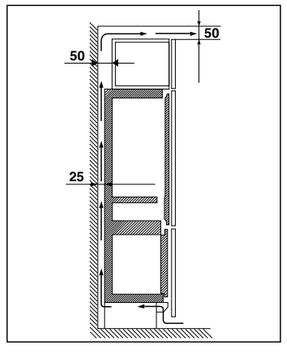


Alloggiamento dell’apparecchio

- Inserire l’apparecchio nel vano di destinazione.
- Ruotare la squadretta di 180° per ottenere l’esatta posizione (2).
  La posizione iniziale (1) e’ quella di spedizione.
- Fissarlo al muro con l’apposita squadretta.



La parte superiore dell’apparecchio deve essere libera per permettere una migliore circolazione dell’aria. Nel caso si installi sopra un mobile pensile, esso dovrà essere staccato dal muro di 50 mm e nella zone superiore dovrà essere staccato dal soffitto di 50 mm.



PER L’INSTALLATORE

⚠ Avvertenze

- È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest’ apparecchiatura.
- Prestare la massima cura nella movimentazione per non dannegiare parti del circuito refrigerante onde evitare possibili fuoriuscite di fluido.
- Durante il normale funzionamento il condensatore ed il compressore, che sono posti sul retro dell’apparecchiatura, si riscaldano sensibilmente. Assicurarsi quindi che l’installazione venga eseguita come da istruzioni riportate sul libretto. Un’aerazione insufficiente comporterà sicuramente un cattivo funzionamento e dei danni all’apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione si danneggiasse, dovrà essere sostituito da uno speciale cavo o assieme disponibili presso il costruttore o il servizio di assistenza tecnica.

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

Assicurarsi, prima di inserire la spina nella presa di corrente, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta matricola corrispondano a quelle dell’impianto domestico.

È ammessa una oscillazione di ±6% sulla tensione nominale.

Per il funzionamento a tensioni diverse si dovrà utilizzare un autotrasformatore di potenza adeguata.

E’ indispensabile collegare l’apparecchio ad una efficiente presa di terra.

A tale scopo la spina del cavo di alimentazione é dotata dell’apposito contatto. Qualora la presa di corrente dell’impianto domestico non sia collegata a terra, allacciare l’apparecchiatura ad un impianto di terra a parte conformemente alle norme in vigore consultando in proposito un tecnico specializzato.

La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie;

CE -87/308/CEE del 2/6/87 relativa alla soppressione dei disturbi radio;

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;

- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazione.

Attenzione :

l’apparecchio deve poter essere scollegato dalla rete; é quindi necessario che la spina rimanga accessibile ad installazione avvenuta.

Posizionamento

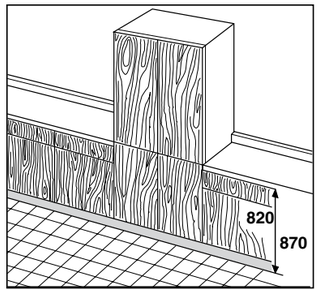
Collocare l’apparecchiatura lontana da fonti di calore, quali: termosifoni, stufe da riscaldamento, esposizione diretta ai raggi solari ecc.

L’apparecchio può essere posizionato a fianco dei mobili oppure ad incasso. Verificare sempre che i fori per la ventilazione non si otturino.

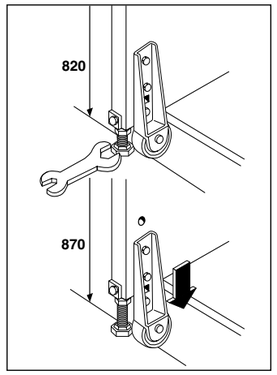
ISTRUZIONI PER L’INCASSO

Regolazione dell’altezza

L’apparecchiatura offre la possibilità di poter regolare l’altezza per consentire l’allineamento con gli altri mobili della cucina a 820 mm o 870 mm

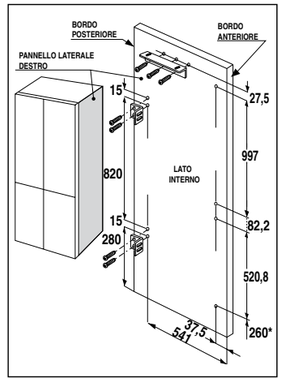


Prima di inserire l’apparecchiatura tra i mobili regolare l’altezza delle ruote posteriori e dei piedini. Le ruote sono in origine posizionate per l’altezza di 820 mm. Per allineare l’apparecchiatura alla misura di 870 mm alzarlo, agendo sui quattro piedini, con l’apposita chiave, staccare poi le ruote e fissarle nella posizione più bassa.

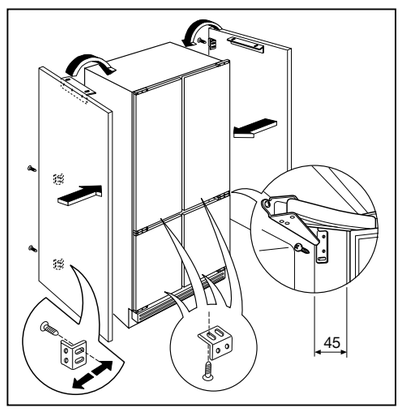


Montaggio dei pannelli laterali

- Fissare le squadrette sui pannelli nella posizione indicate nel disegno. La quota 260* mm è prevista per uno zoccolo, sottostante al pannello, di altezza = 100 mm. Per dimensioni dello zoccolo diverse, la quota 260* mm dovrà essere incrementata di conseguenza.

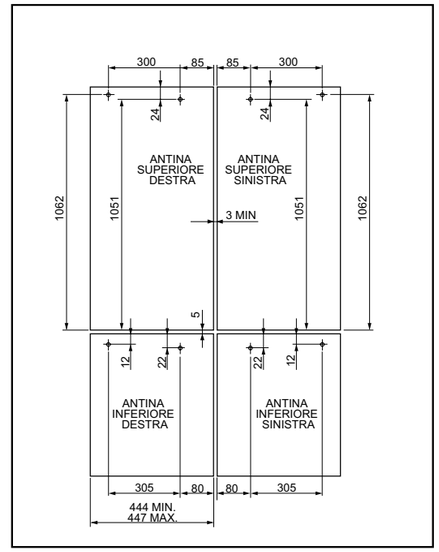


- Appoggiare i pannelli sull’apparecchio.
- Fissare le squadrette posteriori tenendo conto dello spessore dei pannelli (larg. max del mobile 900 mm)
- Per un corretto allineamento controllare che la distanza tra l’apparecchiatura e il mobile sia di 45 mm.
- Fissare i pannelli anteriormente.
- Fissare le squadrette (contenute nel sacchetto) nella parte inferiore delle porte (riferimenti gia’ previsti).

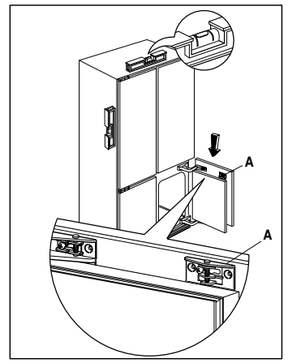


Montaggio delle antine

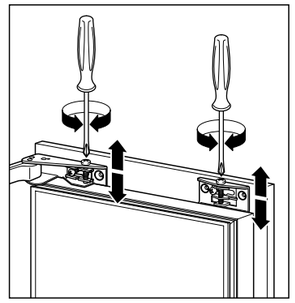
- Forare le antine come da disegno e avvitare le 2 viti contenute nel sacchetto (facendo attenzione a non serrarle fino in fondo) per antina.
- Prima di procedere al montaggio delle antine livellare attentamente l’apparecchio.



- Aprire una delle due porte inferiori ed inserire le viti precedentemente posizionate all’interno dell’asola della cerniera e della piastrina di regolazione, traslare la porta finche’ e’ in battuta .
- Ripetere le operazioni per le altre porte.



- Richiudere la porta e verificare che l’antina sia posizionata all’altezza richiesta, eventualmente agire sulle viti di registro posizionate sopra la piastrina e sopra la cerniera



- Utilizzare le stesse viti di registro per l’allineamento verticale delle antine stesse